



FISCHMENÜ



Grüß Gott & Herzlich Willkommen



In unserem familiengeführten Haus, das auf eine stolze Tradition von sieben Generationen zurückblickt, vereinen wir bewährte Tradition mit modernen Einflüssen. Wir legen großen Wert auf Ursprünglichkeit und nutzen Erzeugnisse aus unserem eigenen Garten, ergänzt durch frische, regionale Zutaten für unsere Gerichte. Bei uns erleben Sie wie traditionelle Rezepte mit modernen Einflüssen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis verschmelzen. Lassen Sie sich in einer herzlichen Atmosphäre verwöhnen und genießen Sie jede Mahlzeit als einen besonderen Moment. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns recht herzlich begrüßen zu dürfen und Ihnen unvergessliche Genussmomente zu präsentieren.

Ihre Gastgeber Kathrin & Hernig Zollner

Ein Paar nützliche Infos für zwischenendurch...

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant

Unser Restaurant begrüßt Sie **täglich** von **11:45 Uhr bis 14 Uhr und von 17 Uhr bis 20:30 Uhr**. Außerhalb dieser Öffnungszeiten bieten wir Ihnen in unserer kleinen Karte genussvolle Speisen an.

Freitags ist Fischzeit!

Genießen Sie jeden Freitag im Februar und März unser spezielles Fischmenü mit frischen, hochwertigen Zutaten und köstlichen Kreationen aus Fluss und Meer. Lassen Sie sich von unseren wechselnden Spezialitäten überraschen und erleben Sie den Geschmack feinsten Fischgerichte.

Kulinarischer Jahreskalender

Entdecken Sie unseren kulinarischen Jahreskalender, der speziell auf die jeweilige Saison abgestimmt ist. Freuen Sie sich auf besondere kulinarische Highlights, die die Frische und Vielfalt der jeweiligen Jahreszeit widerspiegeln. Lassen Sie sich von unseren saisonalen Spezialitäten verführen und erleben Sie, wie wir traditionelle Rezepte neu interpretieren.

jeden Freitag im **Februar** und **März** *fangfrische Muscheln & Friends*



als *Vorspeise*:

- ganz frische istrianische Austern vom Limski Fjord** €3,50/Stück
Olivenöl vom Lesjak | Zitrone
- Carpaccio vom geräucherten Thunfisch** €13,90
marinierter Fenchelsalat, Tomatenvinaigrette, Gebäck
- geflämmte Jakobsmuschel (2 Stück)** € 10,90
Speck | Olivenöl vom Lesjak | Gebäck

als *Hauptspeise*:

- Miesmuscheln** €16,50
Tomatensud | Frühlingszwiebel | Knoblauch
gehackter Petersilie | Weißbrot
- Miesmuscheln und Venusmuscheln** €18,50
Obers – Weißwein Sud | Knoblauch | Weißbrot
- Finkensteiner Pasta** €18,90
Venusmuscheln | Knoblauch | Petersilie

Friends:

- gegrillte Calamari** €18,90
Petersil-Knoblauch Butter | cremige Polenta | Grillgemüse
- Istrianische Fuzi** €17,90
Trüffelrahm | gegrillte Riesengarnelen (3 Stk.) |
Schmortomate



aus dem *Suppentopf* ...

kräftige Rindsuppe

Frittaten | Gemüseperlen

4,80

Karotten - Ingwer - Cremesuppe

Obershaube | Brotchip

5,90

Wenn sich der Hunger in *Grenzen* hält, dann...

hausgemachte Ravioli

Ricotta | Steinpilz | leichte Gorgonzolasauce | Walnüsse

15,90

Dobratschnudel (2 Stück)

Kartoffel | Speck | Kräuter | Lauchragout

14,90

Ceasar's Salat

mit

gegrillten Hendlstreifen

Speck | Parmesan | Speck | Croutons

15,90

Zollner's Highlights

Ragout vom Eggeralm Wild

g'schmackiges Wurzlsaft'l | Knusperkroketten |
Speckhohlsprossen | Preiselbeeren

16,90

Kärntner-Cordon Bleu

Ivom Schwein | Mölltaler Almkäse | Geselchtes |
karamellisierter Zwiebel | Petersielenkartoffel | Preiselbeeren

18,90

Maishendl-Supreme

knusprig gebraten | Natursaft'l | Rosmarinkartoffel | Ragout
vom Rübengemüse

17,90

Kalbs - Butterschnitzel

Natursaft'l | Kartoffel-Sellerie-Püree | buntes Gemüse

17,90

...zum *süßen* Abschluss

Hausgemachter Mohr im Hemd	7,90
Vanilleeis Schokosauce Schlag	
Pistazientiramisu	7,50
Hausgemachte Zwetschgenknödel (Zubereitungszeit ca. 20 min)	
1 Stück Nußbrösel Butter	7,90
2 Stück Nußbrösel Butter	10,90
Apfelcrumble	6,50
Vanilleeis Marzipan	
Panna Cotta	6,90
Tonka Bohne Blutorange Ragout	
kleines Früchtchen	3,70
Fruchtsalat 1 Kugel Fruchteis Schlagobers	
Bananengeflüster	4,60
Banane 1 Kugel Vanilleeis Karamell Krokant Schlagobers	
Apfeltraum	4,60
Apfelkompott 1 Kugel Vanilleeis Nüsse Schlagobers	
Affogato	4,90
Espresso 1 Kugel Vanilleeis Schlagobers	

